CURSOS PRACTICOS

Ediciones BienVenidas





• Colección de 20 números
• Aparición quincenal

DECORACION de TORTAS

CURSO *completo*

NUEVOS DISEÑOS

Souvenirs

Para fiestas inolvidables

- ***Bautismos***
- ***Cumpleaños de 15***
- ***Fiestas infantiles***
- ***Bodas***

Luna y estrella, delfines, corazones y alianzas, flores y mucho más...

Paso a paso

Miniaturas realizadas con pastillaje de gelatina y pasta de goma.

Argentina $3,90 • Uruguay $32 • México $25 • Chile $1600

ISBN N° 987-9638-75-1

Ediciones BienVenidas nº 16



Prof. Mirta Biscardi







Pág. 12
Proyecto N° 63
Rosas maravillosas
Delicadas y femeninas creaciones para recordar siempre la mejor fiesta de 15.

Pág. 16
Proyecto N° 64
Lunas y estrellas
Un tierno motivo celestial como recuerdo del bebé recién nacido.

Pág. 19
Proyecto N° 65
Danza de delfines
Para el cumpleaños de 15, un diseño simpático y muy original.

Pág. 22
Proyecto N° 66
Carita de ángel
Fácil y rápido. Pequeño souvenir para un Bautismo inolvidable.



Torta de un huevo

Ingredientes

- Manteca: 100 g
- Azúcar: 220 g
- Huevo: 1
- Harina: 180 g
- Fécula de maíz: 60 g
- Polvo para hornear: 2 y 1/2 cucharaditas
- Sal: 1 pizca
- Leche: 1 taza
- Chocolate de taza: 50 g


1


2


3


4


5


6


7

Paso 1. Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una mezcla de consistencia cremosa.

Paso 2. Agregar el huevo y seguir batiendo.

Paso 3. Unir la harina con la fécula de maíz, la sal y el polvo de hornear; colocar la mezclar en un cernidor e incorporar una parte a la preparación.

Paso 4. Verter un poco de leche sin apagar la batidora.

Paso 5. Incorporar el resto de la mezcla de ingredientes secos y de la leche en forma alternada; continuar batiendo.

Paso 6. Rallar el chocolate con la parte fina del rallador e incorporarlo a la mezcla.

Paso 7. Volcar la preparación en un molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado durante 50 minutos.

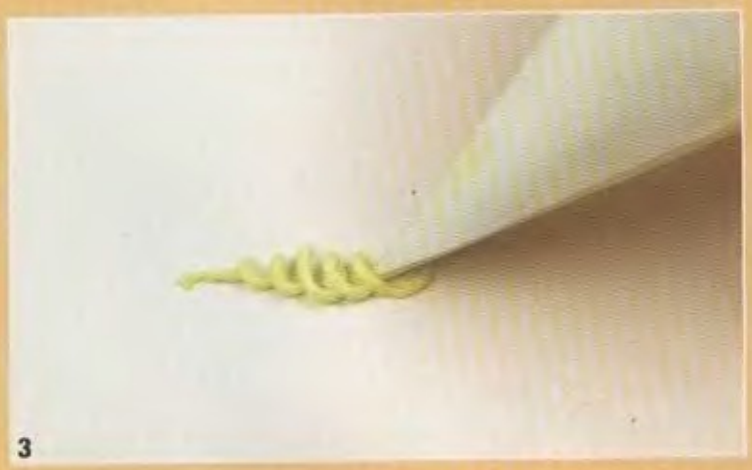
Racimos de uvas

Paso 1. Uvas. Cargar un cartucho de papel con una boquilla lisa y llenarlo con glacé real violeta a punto mediano. Ubicar la boquilla sobre la superficie a decorar (con una inclinación de 45°), presionar el cartucho y formar un punto gota. Repetir el procedimiento.


1


2

Paso 2. Seguir realizando puntos en hileras (y algunos superpuestos) hasta completar el racimo.


3

Paso 3. Sarmientos. Llenar un cartucho de papel con glacé real verde a punto mediano y cortarle la punta. Ubicar el cartucho sobre el diseño (con una inclinación de 45°), presionarlo para que salga el glacé y desplazarlo con movimientos circulares.

Paso 4. Hojas. Ubicar el mismo cartucho sobre el motivo (con una inclinación de 45°), presionarlo para que salga el glacé y desplazarlo en zig zag. Completar el racimo con hojas y sarmientos.


4

Figuras
Para que los sarmientos y las hojas no se deformen, trabaje con glacé a punto medio.



¡Qué deliciosas!

Originales hamburguesas para repartir entre los chicos.

Materiales

- Pastillaje de almíbar o gelatina
- Cartón corrugado
- Colorantes vegetales: rojo, marrón, verde, color piel y amarillo claro
- Microfibra negra y pincel
- Cortante circular de 4 cm de diámetro
- Glacé real
- Pegamento universal transparente
- Servilleta de papel escocesa
- Bolillos: pequeño y mediano
- Cartuchos de papel y ruletero





Paso 1. Pan. Modelar 2 esferas de pastillaje de distintos tamaños; aplanar la más pequeña con las manos. Dejar secar.



Paso 2. Hamburguesa. Realizar una esfera de pastillaje, aplanarla y transferirle el diseño con el bolillo. Dejar secar.



Paso 3. Tomate. Preparar otra esfera de pastillaje y transferirle el diseño con el bolillo mediano. Dejar secar.



Paso 4. Estirar pastillaje hasta que esté bien delgado y cortar un círculo con el cortante. Ruletear los bordes de la pieza para simular la lechuga.



Paso 5. Doblar la pieza por la mitad y presionarla con los dedos. Dejar secar.

Paso 6. Pintar de rojo la rodaja de tomate (excepto el centro). Colorear de amarillo los centros de la lechuga y del tomate, realizar unos puntitos de verdes y pintar los bordes de verde. Por último, colorear la hamburguesa de marrón. Dejar secar.



Si trabaja en un lugar demasiado seco, agregue al pastillaje una pequeña porción de pasta de goma.





Paso 7. Esfumar color piel en el centro y los bordes del pan. Dar unos toquecitos con marrón (para darle apariencia de pan tostado) y dejar secar.



Paso 8. Modelar una esfera de pastillaje, colocarla sobre la parte superior de la hamburguesa simulando la nariz y pintarla de rojo. Delinear los ojos con microfibra negra.

Paso 9. Cargar un cartucho de papel con glacé amarillo claro a punto liviano, cortarle la punta y usarlo para unir el tomate con la lechuga. Distribuir un poco de glacé del mismo color simulando la mayonesa. Colocar los panes.





Paso 10. Cortar un rectángulo de cartón corrugado (ver moldes) y marcar las aristas con regla.



Paso 11. Por último, cerrar los laterales de la cajita y adherirlos con pegamento universal transparente.



Acomode un trozo de papel escocés en el interior de la cajita y coloque la hamburguesa arriba.



Anillos de oro

Corazones dulces y alianzas doradas para una boda única.

Materiales

- Cortante circular de 6 cm de diámetro
- Cortante de corazón
- Puntillas: de 1 cm y de 4 cm de ancho
- Perlitas, alianzas y gibré
- Cortantes de flores con expulsor: pequeño y mediano
- Tizas: amarilla, blanca y naranja
- Alambres forrados de blanco
- Glacé real de 1 clara
- Microfibra dorada
- Pastillaje de gelatina
- Pasta de goma
- Cartuchos de papel
- Cinta engomada blanca
- Pegamento universal
- Cola vinílica
- Bolillo y lija fina
- Fécula de maíz





Paso 1. Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar un círculo; agujerear el centro de la pieza con un palito de brochette. Dejar secar.



Paso 2. Estirar pastillaje de 2 mm de espesor y cortar 2 corazones. Redondear los bordes de las piezas con los dedos.



Paso 3. Humedecer con agua las puntas de los alambres forrados y clavar una en la base de cada corazón. Dejar secar.



Paso 4. Fruncir 2 segmentos de puntilla angosta y adherirlos con pegamento alrededor de los corazones.



Paso 5. Untar los bordes de la puntilla con cola vinílica mezclada con unas gotas de agua; tomar los corazones con la mano y pasar sus bordes por gibré.



Paso 6. Estirar pasta de goma y cortar las florecitas con el expulsor. Apoyar las piezas sobre un colchón de fécula y hundir sus centros con el bolillo.



Paso 7. Realizar las iniciales con microfibra dorada. Cargar un cartucho de papel con glacé a punto mediano, cortarle la punta y pegar las flores y las perlitas sobre los corazones.



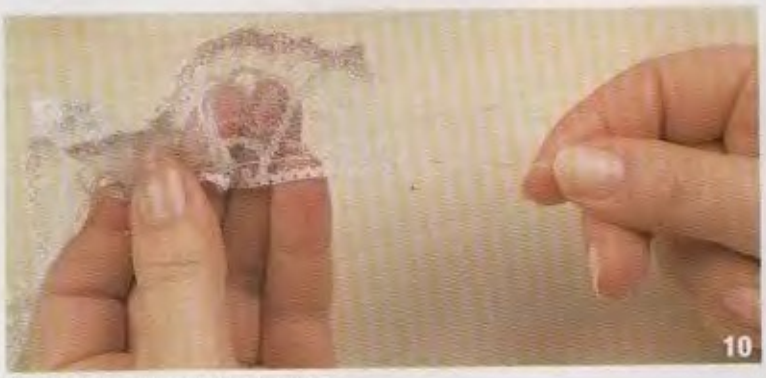
Antes de realizar las iniciales con microfibra indeleble, empareje la superficie con una lija fina.



Paso 8. Pasar un hilván por el borde inferior de la puntilla ancha y untarle el borde superior con cola vinilica mezclada con unas gotas de agua.



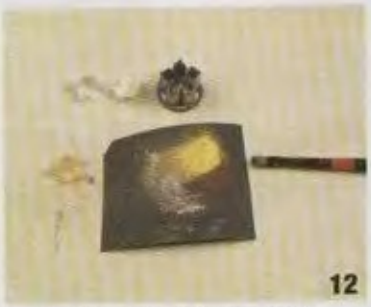
Paso 9. Espolvorear gibré sobre el borde de la puntilla encolada. Sacudir la pieza de tela suavemente para eliminar el excedente de gibré. Dejar secar.



Paso 10. Fruncir la puntilla y darle forma circular.



Paso 11. Adherir la puntilla sobre el círculo con pegamento universal (dejar libre el orificio central). Dejar secar.



Paso 12. Cortar florecitas de pasta de goma y dejarlas secar; pintarlas con la mezcla de las 3 tizas ralladas.



Paso 13. Unir los alambres de los 2 corazones con cinta engomada. Colocar un poco de glacé en el orificio del círculo e introducir los alambres. Por último, adherir las alianzas con pegamento universal.

Rosas maravillosas

Delicadas y femeninas. Ideales para la fiesta de 15.



Materiales

- Esfera de telgopor
- Pasta de goma
- Tizas: blanca, amarilla y naranja
- Colorante vegetal verde
- Cortantes: de rosas de 2 tamaños y de sépalos
- Cinta de organza verde de 1 cm de ancho
- Alambre dorado torzado y pincel
- Pegamento universal y lija fina
- Palitos de brochette, bolillo y esteca





Paso 1. Centro de la flor. Insertar la esfera de telgopor en un palito de brochette. Modelar un cono de pasta de goma y pegarlo sobre la esfera de telgopor con un poco de agua.



Paso 2. Humedecer la yema de un dedo con un poco de agua y pasarla por el punto de unión de la esfera y el cono. Dejar secar.



Paso 3. Pétalos. Estirar pasta de goma y cortar 3 pétalos chicos y 5 grandes.



Paso 4. Ubicar 1 de los pétalos chicos sobre la palma de la mano; acocarlo y afinarle los bordes con el bolillo.



Paso 5. Humedecer el pincel con un poquito de agua y pasarlo por la punta del pétalo.



Paso 6. Envolver el centro de la flor con el pétalo realizado en el paso anterior.

Si desea que la flor tenga sólo un tono, tiña la pasta con colorante vegetal.





Paso 7. Preparar el otro pétalo chico y colocarlo enfrente del primero, dejando libre la parte superior de la flor.



Paso 8. Arquear levemente los pétalos hacia afuera con la yema de los dedos.



Paso 9. Adherir el tercer pétalo pequeño con el mismo procedimiento.



Paso 10. De la misma forma, abolillar 4 pétalos grandes y pegarlos sobre la flor con un poco de agua.



Paso 11. Ubicar el último pétalo grande y pegar debajo del primer pétalo chico. Dejar secar.



Paso 12. Rallar las tizas blanca, amarilla y naranja sobre la lija, mezclarlas, cargar el pincel y pasarlo sobre la rosa (esfumar el color hacia los bordes).



Paso 13. Intensificar el color de los bordes con una tiza naranja. Soplar suavemente para retirar el exceso de tiza.



Paso 14. Estirar pasta de goma teñida de verde y cortar los sépalos. Afinar los bordes con el bolillo y realizar los cortes con la esteca.



Paso 15. Retirar el palito de brochette y, con un poco de agua, pegar los sépalos en la base de los pétalos. Modelar un cono de pasta de goma verde y adherirlo a los sépalos. Pasar los dedos húmedos por la uniones.



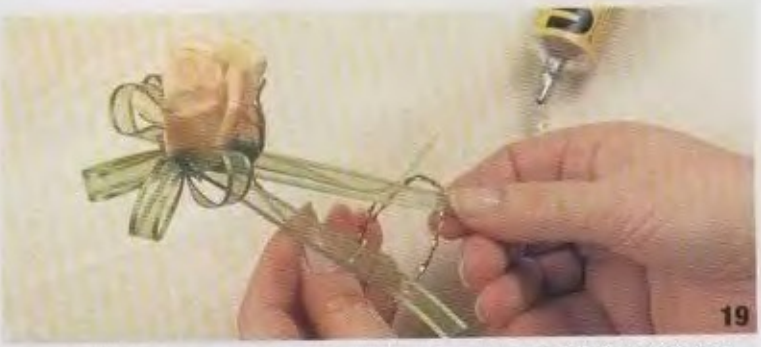
Paso 16. Soporte. Cortar un segmento de alambre de 25 cm de largo, colocar la primera fracción alrededor del palo de amasar (para darle forma circular) y dejar libre el resto.



Paso 17. Clavar la punta del alambre en la base de la rosa; humedecer las yemas de los dedos con agua y estirar el cáliz suavemente hacia abajo. Dejar secar.



Paso 18. Armar un moño con la cinta de organza y unirlo con un trozo de alambre dorado.



Paso 19. Adherir con pegamento universal el moño en la parte inferior de la rosa y las coletas sobre la base. Dejar secar.

Si trabaja en un día demasiado húmedo, realice la rosa con pastillaje de gelatina mezclado con pasta de goma.



Lunas y estrellas

Un tierno universo celeste para recibir al recién nacido.



Materiales

- Pastillaje de gelatina o almíbar
- Cortante de estrella
- Microfibras: negra y rosa
- Glacé real de 1 clara
- Tanza
- Tizas: azul, roja y blanca
- Cartuchos de papel
- Lija fina
- Pincel
- Puntilla de 3 cm de ancho
- Gibré
- Boquilla lisa grande
- Pegamento universal transparente





Paso 1. Estirar pastillaje de 2 mm de espesor y cortar la base y la estrella (ver moldes).



Paso 2. Realizar un cilindro de pastillaje y afinarle las puntas.



Paso 3. Arquear el cilindro dándole forma de media luna. Dejar secar.



Paso 4. Modelar una lágrima de pastillaje para simular la nariz y pegarla sobre la media luna con un poco de agua.



Paso 5. Rallar la tiza azul sobre la lija, cargar el pincel, eliminar el excedente de tiza y pasarlo (esfumando) sobre la media luna (excepto sobre los pómulos).



Paso 6. Rallar las tizas roja y blanca, mezclarlas para formar un tono rosado, cargar el pincel y pasarlo por los pómulos. Pintar los labios con la microfibra rosa; delinear los ojos y las cejas con la fibra negra.

La media luna se puede pegar sobre la base con soldadura plástica 10 minutos.





Paso 7. Con microfibras negra y rosa delinear los ojos y la boca. Humedecer los bordes de la figura con un poquito de agua y pasarlos por gibré.



Paso 8. Pegar la tanza y la media luna con un poco de glacé. Unir la estrella con el mismo material.



Paso 9. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa y llenarlo con glacé blanco a punto mediano; apoyar la boquilla sobre la base, presionar el cartucho hasta que salga el glacé y desplazarlo de adelante hacia atrás formando las nubes. Dejar secar.



Paso 10. Rallar las 3 tizas y mezclarlas para formar celeste y rosa. Pintar las salientes de las nubes intercalando los dos colores.





Paso 11. Humedecer el borde de la base con agua y espolvorear el gibré. Dejar secar. Por último, fruncir la puntilla formando un círculo y adherirla a la base con pegamento universal transparente.

Danza de delfines

Para el cumpleaños de 15, un diseño simpático y muy original.



Materiales

- Pastillaje de gelatina o almibar
- Glacé real de 1 clara
- Purpurina oro y goma laca
- Gibré y nailon
- Tizas: azul y negra
- Colorante negro
- Boquillas: lisa mediana y rizada pequeña
- Esteca, pincel y bolillo
- Puntilla de 2 cm de ancho
- Cartuchos de papel
- Pegamento universal transparente





Paso 1. Modelar una esfera y un cilindro de pastillaje. Afinar uno de los extremos del cilindro, redondear una punta y alisar la otra.



Paso 2. Modelar la aleta superior y el pico del delfín con los dedos. Marcar la boca y hundir los ojos con el bolillo. Curvar el delfín con cuidado.



Paso 3. Modelar las aletas laterales y pegarlas con un poco de agua. Marcar la aleta superior con una esteca y dejar secar. Estirar pastillaje de 2 o 3 mm de espesor y cortar un óvalo.



Paso 4. Cargar un cartucho de papel con glacé negro a punto liviano, cortarle la punta y rellenar los ojos. Rallar la tiza azul y una parte de la negra, mezclarlas y pintar las uniones del pico con el cuerpo y del cuerpo con las aletas.



Paso 5. Humedecer el pico y las aletas con un poquito de agua y pasarlos por un recipiente con gibré.

Paso 6. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa mediana, llenarlo con glacé real a punto mediano y pegar el delfín sobre el óvalo de pastillaje.





Los ojos del delfín se pueden realizar con una pequeña esfera de pastillaje teñida de negro.



Paso 7. Ubicar el cartucho en la unión del delfín con la base, presionarlo para que salga el glacé y desplazarlo de abajo hacia arriba. Decorar el borde del óvalo con conchillas del mismo glacé.



Paso 8. Espolvorear gibré sobre los detalles realizados en el paso anterior.



Paso 9. Colocar un nailon o film sobre el Nº 15. Cargar un cartucho con boquilla rizada y glacé a punto mediano y realizar el Nº 15 haciendo conchillas unidas. Dejar secar.



Paso 10. Cargar un pincel con goma laca y purpurina oro, y pintar los números. Dejar secar.



Paso 11. Fruncir la puntilla y pegar en la base con pegamento universal. Con glacé pegar el Nº 15.

Consejo

Después de pintar con goma laca, limpie el pincel con alcohol.

Carita de ángel

Para el Bautismo, un souvenir tierno, delicado y muy fácil de realizar.



Materiales

- Cortante redondo de 8 cm de diámetro
- Pasta de goma
- Pastillaje de gelatina
- Boquillas: lisa y rizada pequeña
- Glacé real de 1 clara
- Plumas blancas
- Tizas: roja y blanca
- Colorantes: marrón, amarillo, piel, rojo y blanco
- Microfibras: azul, negra y blanca
- Cortante de flores con expulsador
- Cartuchos de papel
- Molde de cara
- Lija fina, pincel y bolillo





Paso 1. Estirar pastillaje de 3 o 4 mm de espesor y cortar un círculo. Estirar pastillaje de 1 o 2 mm de espesor y cortar las alas (ver moldes).



Paso 2. Modelar las alas y dejarlas secar sobre un colchón de fécula de maíz.



Paso 3. Teñir pasta de goma con colorante piel, espolvorearla con fécula de maíz y acomodarla en el molde de cara. Presionarla con la yema de los dedos y darle forma. Retirarla y dejarla secar.



Paso 4. Rallar las tizas sobre la lija y mezclarlas. Cargar el pincel y colorear las mejillas. Pintar los labios con una mezcla de colorantes blanco y rojo. Delinear los ojos y las cejas con microfibras.



Paso 5. Cargar un cartucho con la boquilla rizada pequeña, llenarlo con glacé marrón y utilizarlo para unir la cabeza con el círculo de pastillaje. Dejar secar. Realizar el cabello con el mismo glacé.



Paso 6. Estirar una capa delgada de pasta de goma y cortar pequeñas florecitas con el expulsador. Acomodar las florecitas sobre el cabello formando una corona; presionarlas suavemente con el bolillo para que queden bien adheridas.



Paso 7. Cargar otro cartucho con glacé blanco a punto mediano, cortarle la punta y pegar las alas (comenzar por las más grandes).



Paso 8. Con el mismo cartucho, colocar un poco de glacé blanco en la unión de las alas y pegar florecitas. Dejar secar. Pintar las florecitas con las tizas roja y blanca ralladas.



Paso 9. Colocar las plumas entre las alas. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé amarillo a punto liviano y realizar 1 motita en el centro de cada flor. Dejar secar.

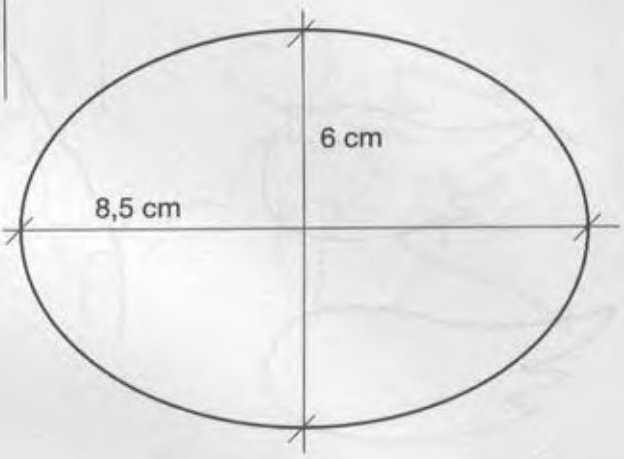
Pinte las flores después de haberlas pegado. Para que éstas no se despeguen, controle que el glacé que se usa para adherir no esté demasiado seco.



Proyecto 64 - Número 16



Base para la luna



Perfil de la luna



Cortante estrella



Realizar un cilindro de pastillaje y afinarle las puntas

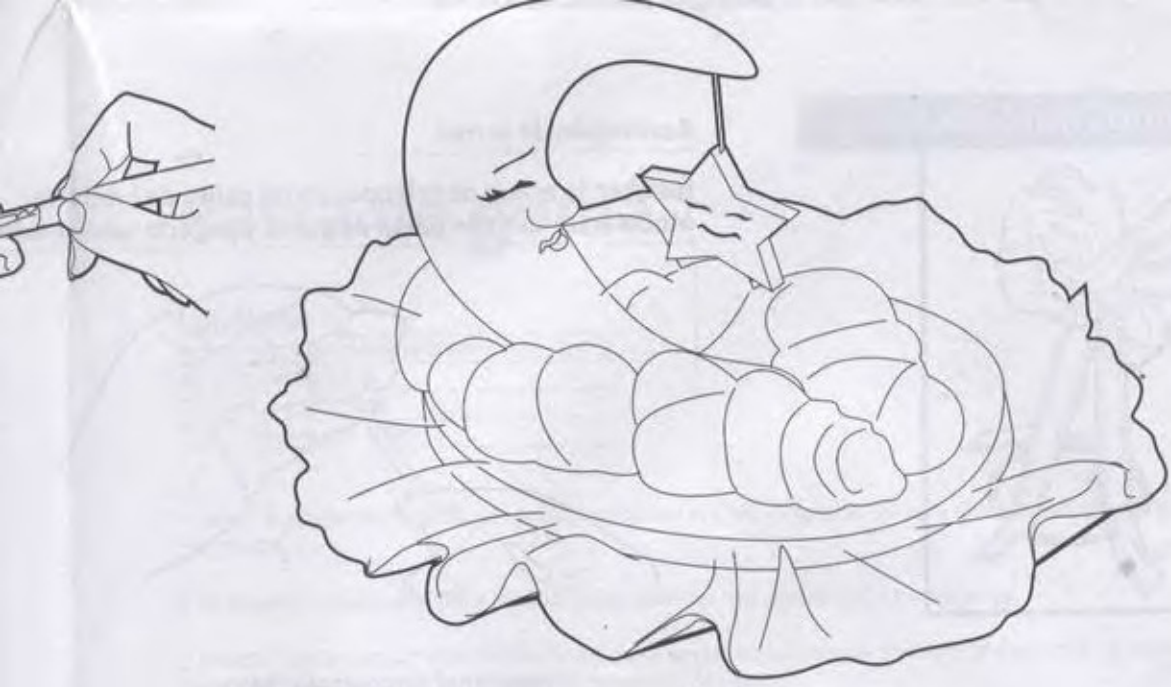


Arquear el cilindro dándole forma de media luna



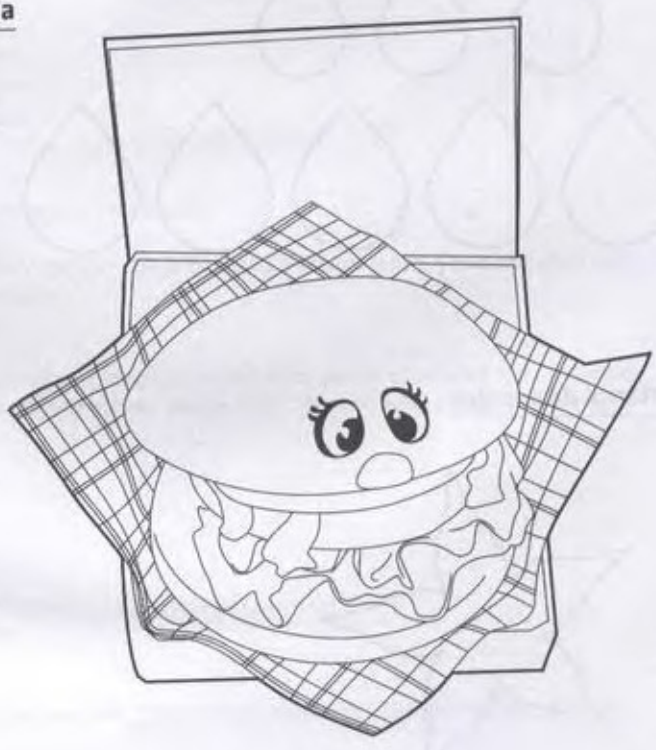
Aplicar nubes

Colorear



Doblar la pieza por la mitad y presionarla

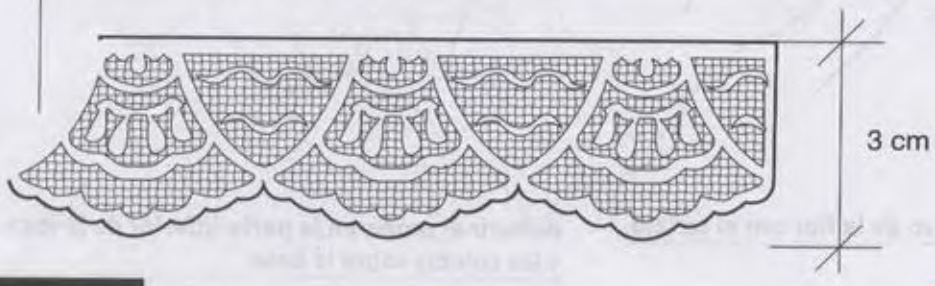




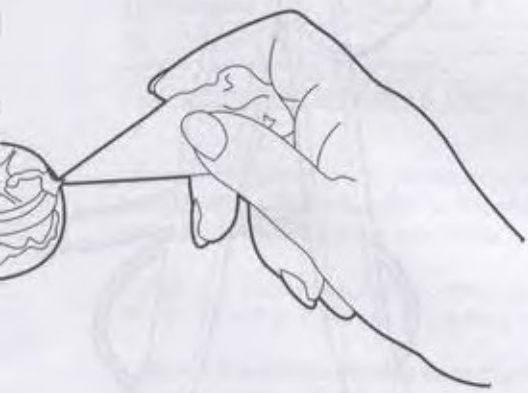


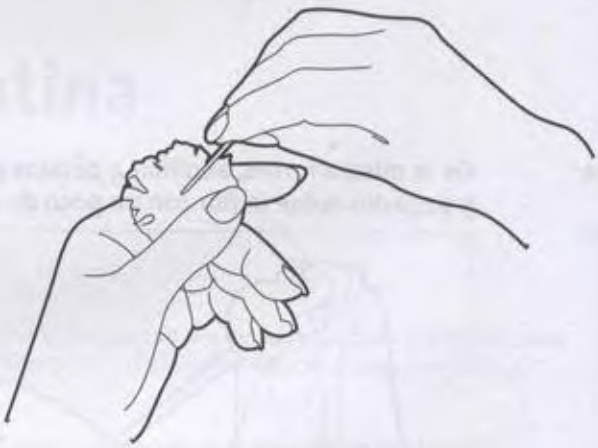


Puntilla



Ruletear los bordes para simular la lechuga

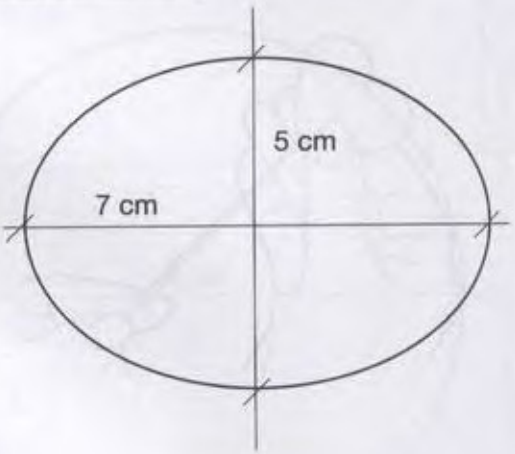




Proyecto 65 - Número 16



Base para el delfín



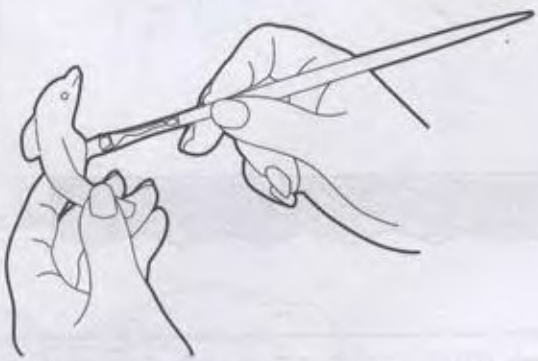
Realización del delfín

Modelar una esfera y un cilindro de pastillaje



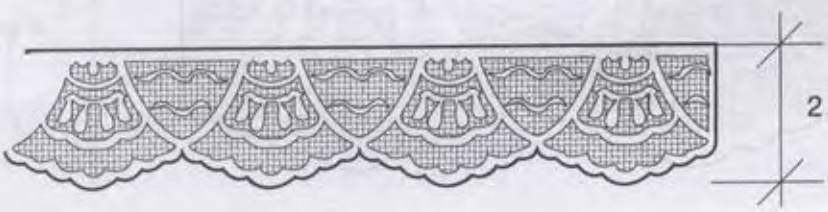


Colorear





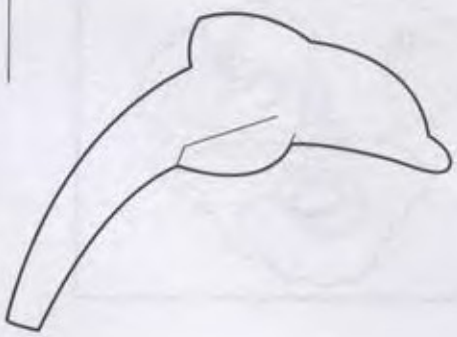
Puntilla



Número

15

Perfil delfín

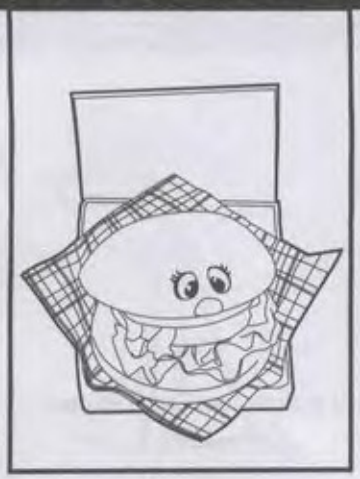




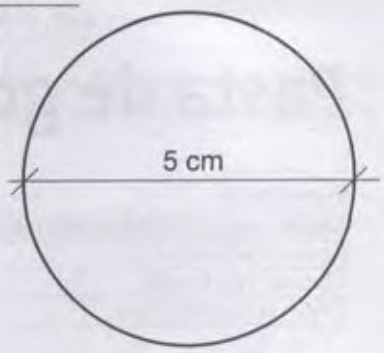




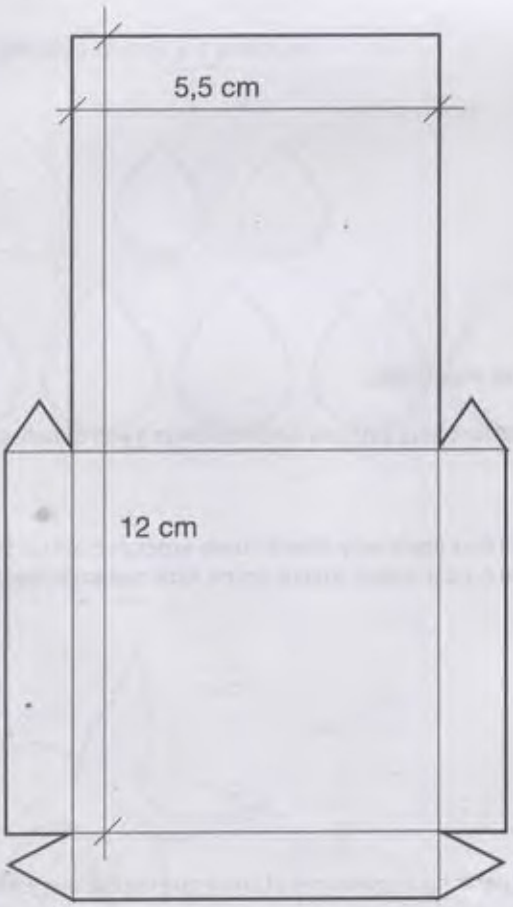
Proyecto 61 - Número 16



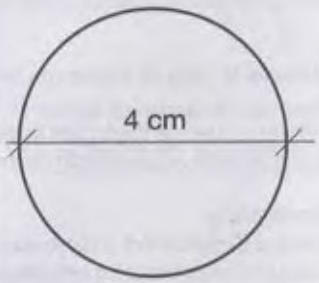
Pan



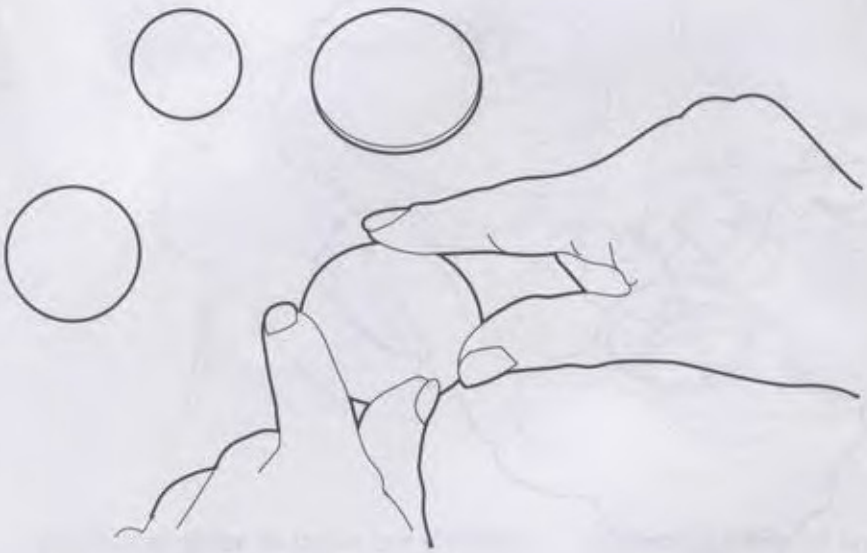
Base de la caja

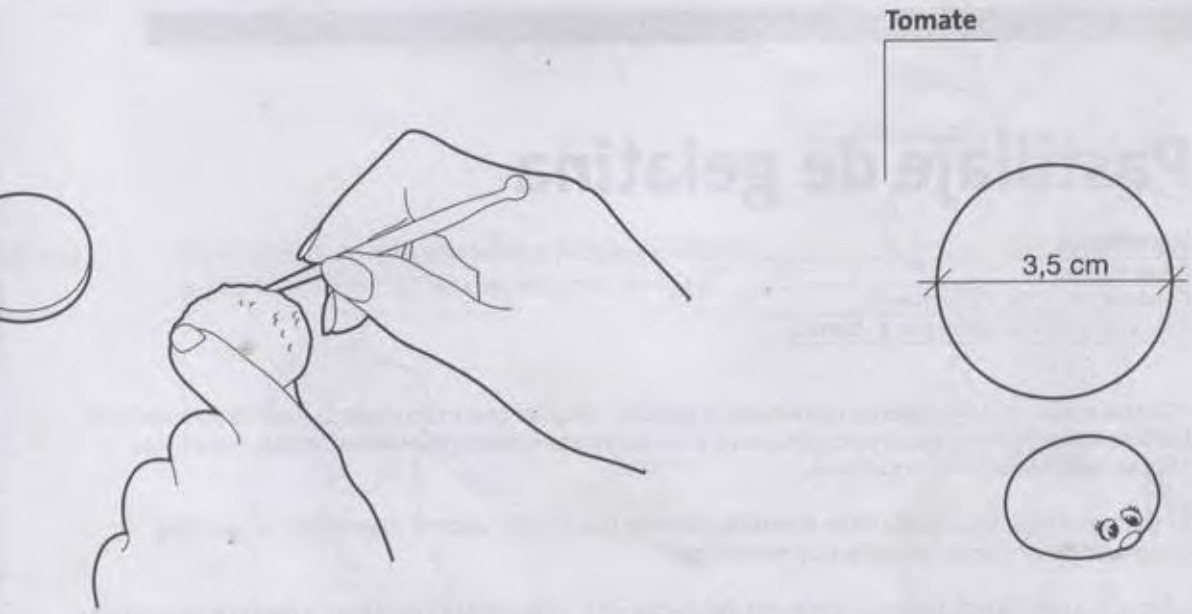


Hamburguesa





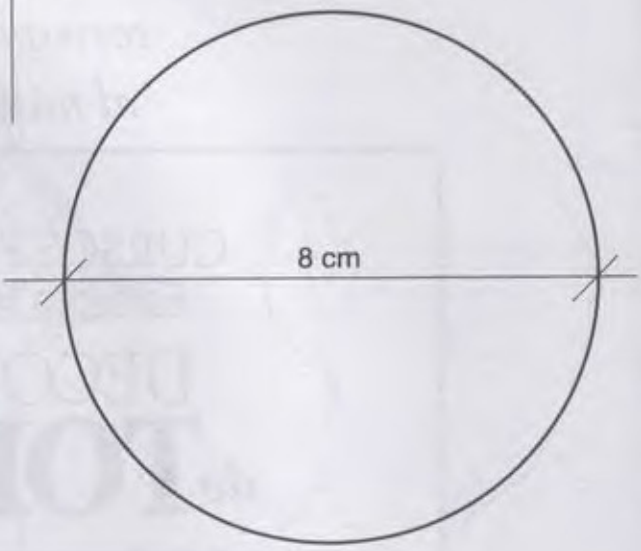



Tomate
3,5 cm

Proyecto 66 - Número 16



Base



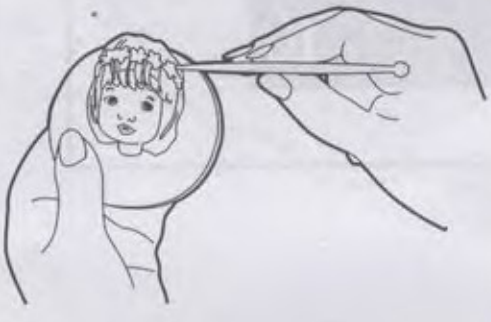
Delinear los ojos y las cejas



Realizar el cabello con glacé



Acomodar las florecitas sobre el cabello



Pegar las alas



Alas



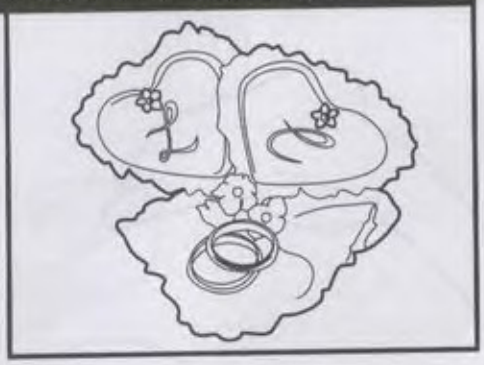
Moldear la cara



Colocar las plumas entre las alas



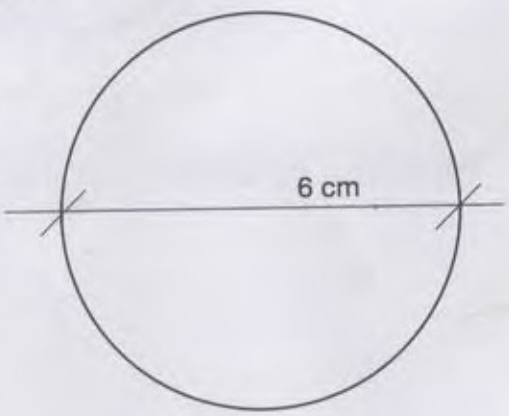
Proyecto 62 - Número 16

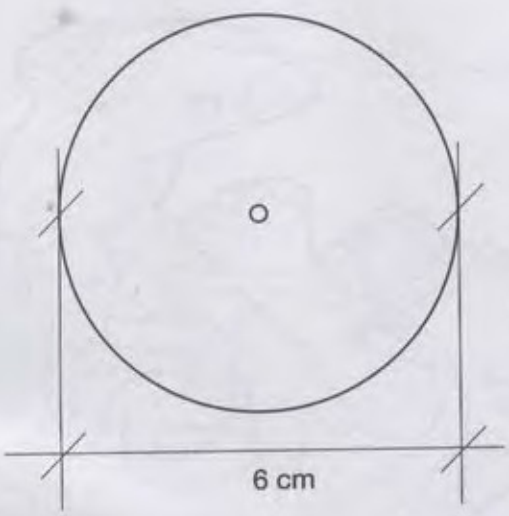


Redondear los bordes



Bases





Flores



Fruncir la pun

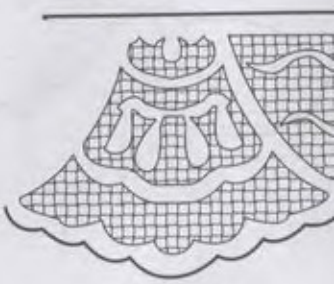


Cortante corazón



Puntillas

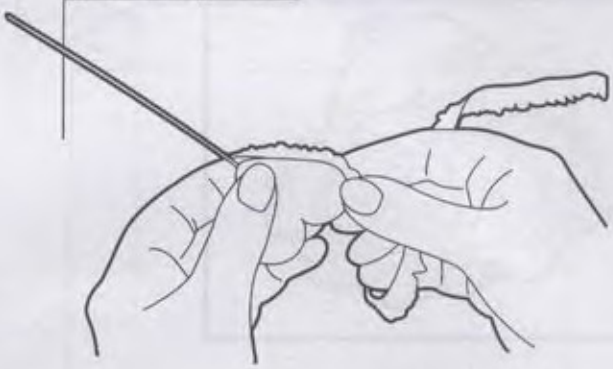




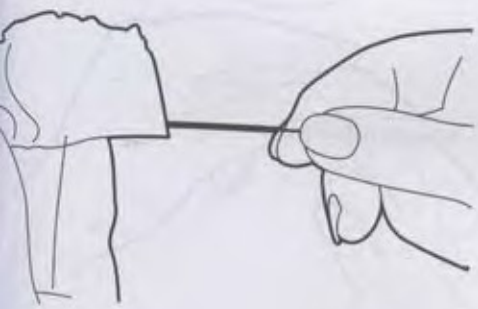
Clavar los alambres en los corazones



Aplicar las puntillas



tilla y darle forma circular

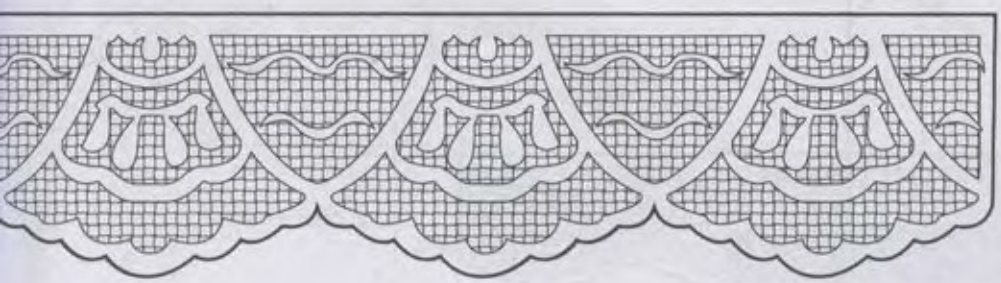


Adherir la puntilla sobre el círculo





1 cm



4 cm

Proyecto 63 - Número 16

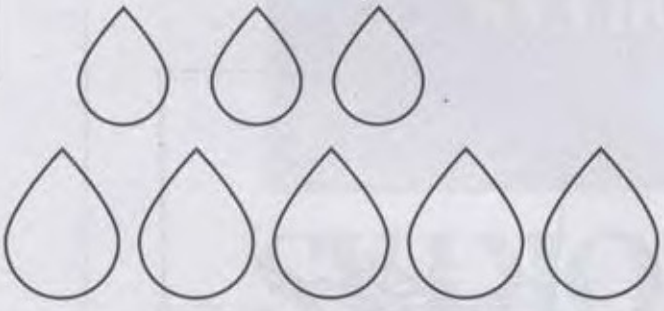


Realización de la rosa

Insertar la esfera de telgopor en un palito de brochette.
Modelar un cono de pasta de goma y pegarlo sobre la esfe



Cortar 3 pétalos chicos y 5 grandes



Preparar el otro pétalo chico y colocarlo enfrente del primero



Arquear levemente los pétalos hacia afuera con la yema de los dedos



Cortante de sépalos



te.
esfera

Unir el cono con la esfera



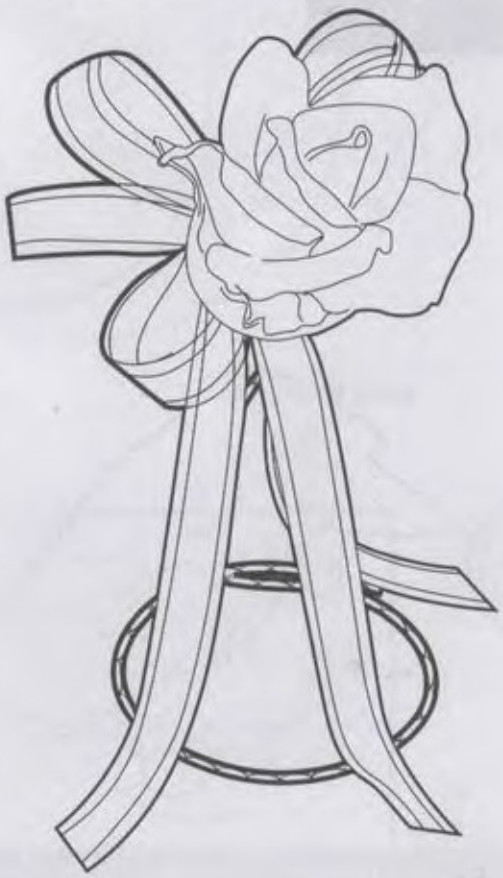
Afinar los bordes de los pétalos con el bolillo



Envolver el centro de la flor con el pétalo

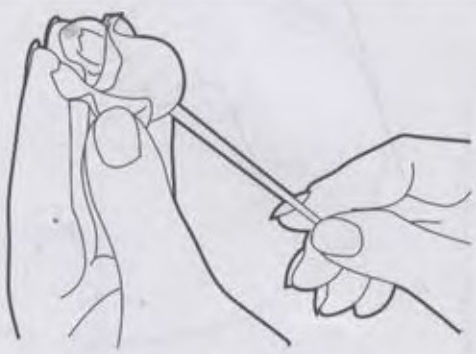


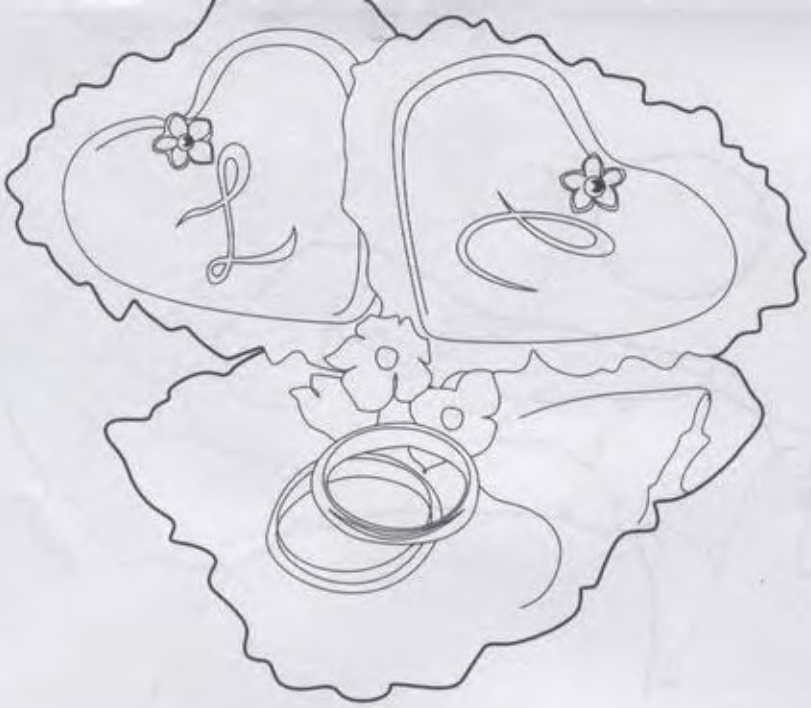
Adherir el moño en la parte inferior de la rosa y las coletas sobre la base



fuera

De la misma forma, abolillar 4 pétalos grandes y pegarlos sobre la flor con un poco de agua





Pastillaje de gelatina

Ingredientes

Agua: 1/4 taza
Gelatina sin sabor: 1/2 cucharada
Azúcar impalpable talco: 400 g (aprox.)

1 Colocar el agua en un recipiente, espolvorear la gelatina y mezclar con una cuchara. Disolver la preparación a baño de María. Verter la gelatina disuelta en un bol e incorporar lentamente el azúcar impalpable cernida. Mezclar todo hasta formar una crema.

2 Colocar el azúcar impalpable sobre la mesada y formar una corona; ubicar la preparación en el centro, incorporarle el azúcar de los costados y mezclar bien.

3 Amasar el pastillaje durante unos minutos (hasta que no se pegue más en los dedos) y colocarlo en una bolsa de nailon. Cerrar la bolsa para que no se llene de aire.

Consejos: Después de estirar el pastillaje, córtelo inmediatamente para que no se seque. Esta pasta se puede almacenar en un recipiente cubierto con un nailon. Si el ambiente donde guarda el pastillaje es demasiado seco, coloque un trapo húmedo sobre el nailon.

Pasta de goma

Ingredientes

Azúcar impalpable (fina como talco): 300 g
Agua: 4 cucharadas
Glucosa: 1 cucharada
CMC: 1 cucharada al ras

1 Cernir el azúcar impalpable en un bol, incorporar el CMC y mezclar. Diluir la glucosa con el agua en otro recipiente.

2 Incorporar la glucosa al bol y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

3 Amasar hasta que la pasta sea elástica y no se pegue en las manos. Envolver la masa con un nailon y colocarla en un frasco de vidrio hasta el momento de usarla.

Glacé real

Ingredientes

Huevo: 1 clara
Azúcar impalpable cernida: 250 g
Jugo de 1/2 limón colado o 1 cucharadita de café de ácido acético o vinagre blanco

1 Mezclar la clara de huevo con un poco de azúcar impalpable.

2 Verter el jugo de limón o el ácido acético y mezclar con la batidora eléctrica (entre 5 y 10 minutos) hasta que la preparación adquiera consistencia cremosa.

Consistencia
Siempre depende del trabajo que se va a realizar. Una pasta muy liviana puede espesarse con un poco de azúcar impalpable talco cernida; una demasiado espesa puede aligerarse con agua o jugo de limón.

Puntos del glacé

Liviano
Es el más brilloso de todos.

Mediano
Es un poco más espeso y tiene poco brillo.

Pétalo
Tiene bastante cuerpo. Es el que se usa para preparar flores porque es el único que impide que éstas se desarmen.